

# Überbackene Hackfleischklößchen „Toscana“ (3 Portionen)

*Ein Rezept von Stefan.*

## **Zutaten:**

- Eine kleine Zwiebel
- 350 g Hackfleisch
- Ein Ei
- 200 ml Süße Sahne
- 125 g Mozzarella
- 1 Beutel Tomatensuppe „Toscana“ (beispielsweise von Knorr)
- Basilikum
- Salz und weißen Pfeffer

## **Zubereitung:**

Die Zwiebel schälen und würfeln. Das Hackfleisch mit den Zwiebelwürfeln und dem Ei mischen und mit Pfeffer und Salz würzen. Anschließend wird die Masse zu Klößchen geformt und in eine gefettete Auflaufform gegeben. Der Beutelinhalt der Tomatensuppe „Toscana“ wird in die Sahne gerührt. Die Flüssigkeit wird anschließend über die Klößchen gegossen. Der Mozzarella wird in Scheiben geschnitten und in die Auflaufform gelegt. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluftherd: 175 °C) ca. 20 Minuten überbacken. Zum Abschluss wird das Ganze mit Basilikum bestreut.

Als Beilage ist Reis und Salat zu empfehlen.